



BAR

MENU TAPAS | TAPAS MENU

HUMMUS

Hummus marin avec fromage frais et caviar | Hummus with cream cheese and caviar

27€

CRUDO

Crudo de poisson, sauce vierge aux agrumes et pistaches
| Fish crudo with citrus and pistachio dressing

22€

CARPACCIO

Carpaccio de gamberoni de San Remo aux senteurs de
Provence | San Remo Gamberoni carpaccio with flavours of
Provence

28€

CETO TOAST

Toast de poisson fumé avec crème fraîche et caviar | Smoked
Fish Toast with sour cream and caviar

48€

CULATELLO DI ZIBELLO

Noix de Jambon de Parme accompagnée de pain grillé et
tomate | Parma porc charcuterie with grilled bread and
tomato

24€

ANCHOIS | ANCHOVIES

Anchois marinés maison à l'huile d'olive et vinaigre
accompagnés de pain grillé | Marinated anchovies in olive oil
and vinegar with grilled bread

16€

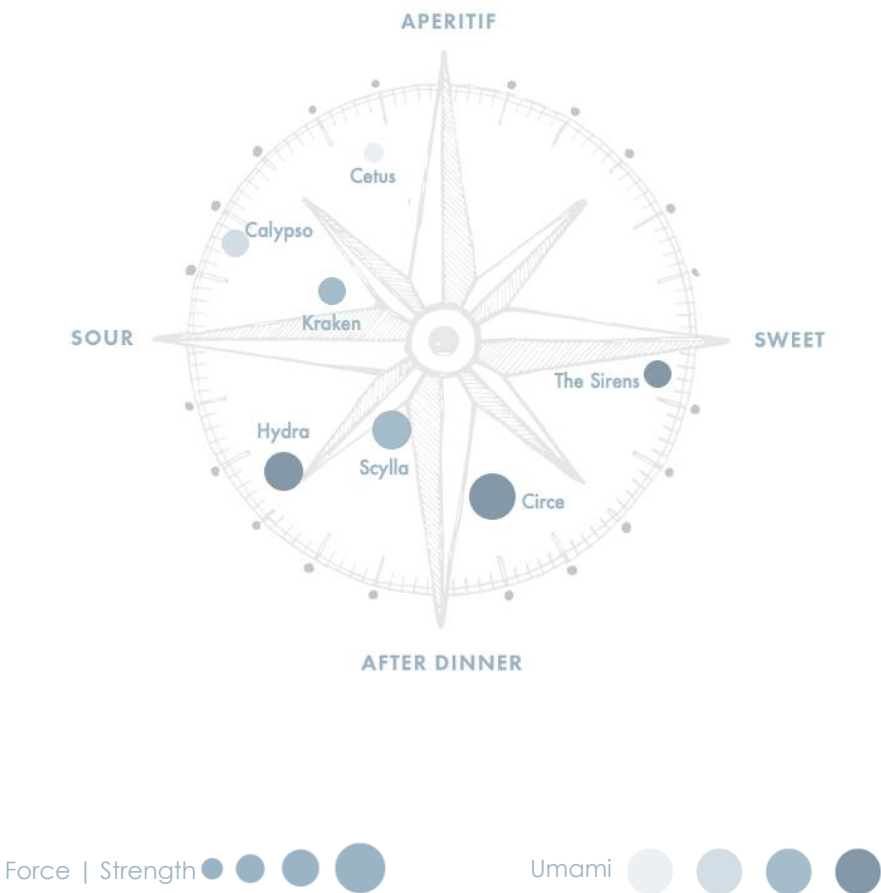
FRUITS ROUGES | RED BERRIES

Fruits rouges et crème montée | Red berries with whipped
cream

22€

COCKTAILS SIGNATURE | SIGNATURE COCKTAILS

CARTOGRAPHIE DES COCKTAILS | COCKTAIL MAP





CETUS

Spiruline Bleue, Feuille de Figuier, Piment Vert, Clairin, Aperol
Blue Spirulina, Fig Leaf, Green Chili, Clairin, Aperol

Dans le mythe de Persée et Andromède, Persée rentrait chez lui après avoir décapité la Gorgone, Méduse, lorsqu'il a vu une belle femme enchaînée à un rocher et menacée d'une mort imminente parce qu'elle avait été dévorée par Cétus. Cetus était un monstre marin que Poséidon avait envoyé pour semer la terreur dans le pays d'Aethiopia.

In the myth of Perseus and Andromeda, Perseus was on his way home from beheading the Gorgon monster, Medusa, when he saw a beautiful woman chained to a rock and facing imminent death from being eaten by Cetus. Cetus was a sea monster that Poseidon sent to bring terror to the land of Aethiopia.

Les Couchés de Soleil de la Côte d'Azur dans un Verre
The sunsets of Côte d'Azur in a Glass



Frais



Herbal



Amer





KRAKEN

Concombre, Yuzu, Ponzu, Shiso, Algae Dulse et Tequila Blanco
Cucumber, Yuzu, Ponzu, Shiso, Algae Dulse and Tequila Blanco

Dans la mythologie nordique, le Kraken représente une pieuvre géante qui terrorise les marins navigants sur son territoire. Le Kraken enroulait ses grands tentacules autour des navires et tirait les navires au fond de la mer, les dévorant en cours de route.

In Norse mythology, the Kraken is a giant Octopus that brings terror upon those sailors who sail in the waters where it lives. The Kraken would wrap its large tentacles around the ships and pull the ships to the bottom of the sea, devouring them along the way.

Éblouissant et délicatement savoureux
Stunning with a hint of sapidity



Frais



Élégant



Umami



CIRCE

Algae Dulse, Betterave, Palo Santo, Bourbon, Vermouth Rouge,
Campari

*Algae Dulse, Beetroot, Palo Santo, Bourbon, Sweet Vermouth,
Campari*

Circé est une autre créature marine mythique de L'Odyssée.

Circé est une déesse, elle est également la fille du dieu du soleil, Hélios. Circé a transformé Ulysse et ses hommes en porcs lors de leur voyage sur l'île Ééa.

Another mythical sea creature in The Odyssey is Circe. Circe is a goddess and is also the daughter of the god of the sun, Helios. Circe turned Odysseus and his men into swine while on their journey to the Island of Ééa.

Toucher et sentir le bois, l'odeur de la terre et la puissance
d'une sensation profonde

*Touching and feeling the wood, the smell of the earth and the
power of a deep sensation*



Umami



Riche



Amer

SCYLLA AND CHARYBDIS

Osmanthus, Chocolat Blanc, Wakame, Faux Poivre, Pisco,
Blanc d'Oeuf

*Osmanthus, White Chocolate, Wakame, False Pepper, Pisco,
Egg White*

Scylla était un monstre marin à six têtes qui vivait sous un rocher dans le détroit de Messine. Charybde était le tourbillon qui dévorait les navires des marins ayant échappé à la colère de Scylla au cours de leur voyage.

Scylla was a six-headed sea monster who lived under a rock in the straits of Messina. Charybdis was the whirlpool that would devour the ships of sailors who may have escaped the wrath of Scylla during their journey.

Un mariage de saveurs d'Amerique Latine à travers le parfum
des côtes Méditerranéennes

*A marriage of Latin American flavours passing through the
scent of the Mediterranean coast*



Frais



Riche



Herbal

THE SIRENS

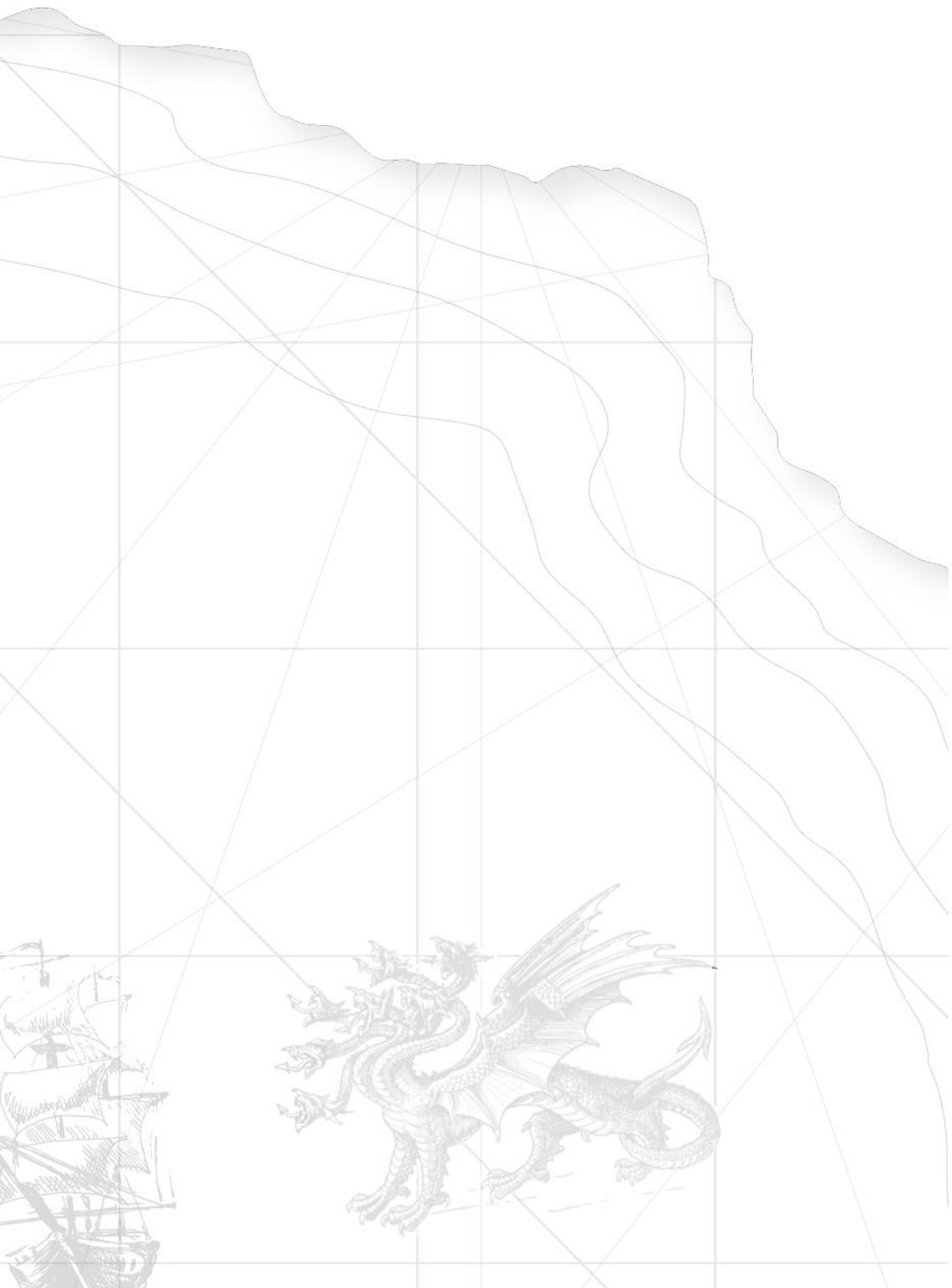
Pastèque, Laurier, Capucine, Wakame, Mezcal, Vermouth de
Champagne, avec ou sans Chipotle
*Watermelon, Laurel, Nasturtium, Wakame, Mezcal, Champagne
Vermouth, with or without Chipotle*

Tous les monstres marins ne sont pas laids, et menaçants. C'est
ce qui rend les Sirènes si dangereuses. Les marins étaient attirés
par leur belle apparence et leur voix chantante, ce qui les
poussaient à faire échouer leurs navires le long de la côte
rocheuse des Sirènes.

*Not all sea monsters are ugly, and not all sea monsters look threatening. This is
what makes the Sirens so dangerous. Sailors would be lured by the beautiful
looks and singing voices, causing them to wreck their ships along the rocky
coast of the Sirens.*

Repousser les limites entre les fonds marins et les terres
ensoleillées d'Europe.
*Cutting the edge among the deep seas and sunny lands of
Europe.*





LERNEAN HYDRA

Melon Charentais, Raifort, Kombu, Vodka, Xérès Fino
Cantalope, Horseradish, Kombu, Vodka, Fino Sherry

L'hydre de Lerne était un serpent à neuf têtes qui vivait sur la côte de Lerne. Si l'une des têtes de l'hydre était coupée, deux autres repoussaient à sa place. L'hydre de Lerne vivait également près de l'entrée des enfers. Dans l'un des 12 travaux d'Hercule, il devait tuer l'hydre de Lerne. Pour ce faire, Hercule avait l'aide de son neveu. Lorsqu'Hercule coupait une tête, son neveu utilisait une torche enflammée pour empêcher une nouvelle tête de pousser à sa place. Une fois que toutes les têtes furent coupées, et qu'une flamme fut appliquée sur chacune d'elles, l'Hydre de Lerne mourut, et Hercule l'enterra sous un gros rocher.

The Lernean Hydra was a nine-headed serpent that lived on the coast of Lerna, near the entrance of the underworld. If one of the hydra's heads were cut off, two more would grow back in its place. In one of the 12 labors of Hercules, he had to slay the Lernean Hydra. To do this, Hercules had the help of his nephew. When Hercules would cut off a head, his nephew would use a flaming torch to prevent a new head from growing in its place. Once all of the heads were cut off, and a flame was applied to each one, the Lernean Hydra died, and Hercules buried it under a large rock.

La saveur intense d'un voyage entre innovation et surprise
The intense flavor of a journey among innovation and surprise



Frais



Complex



Umami

CALYPSO

Grenade, Jasmin, Feuille de Mandarine, Spiruline Rouge, Gin
Botanique Bareksten, Côte de Provence Blanc
*Pomegranate, Jasmine, Mandarin Leaf, Red Spirulina,
Bareksten Botanical Gin, White Côte de Provence*

Dans l'Odyssée, Ulysse est sur le chemin du retour
lorsqu'il est emprisonné par Calypso pendant sept ans.

Calypso est une nymphe des mers qui voulait transformer
Ulysse en immortel et l'épouser. Ulysse est marié à Pénélope,
qu'il tente de retrouver. Sur l'île de Calypso, Athéna demande
à Zeus de libérer Ulysse de Calypso, ce que Zeus fait.

*In The Odyssey, Odysseus is on his journey home when he is imprisoned by
Calypso for seven years. Calypso is a sea nymph who wanted to turn
Odysseus into an immortal and marry him. Odysseus is married to Penelope,
who he is trying to return home to. While on Calypso's Island, Athena asks
Zeus to release Odysseus from Calypso, to which Zeus complies*

La fraîcheur des vents marins aux senteurs de Provence
The fresh winds of the sea and the perfumes of Provence



Fruité



Frais



Élégant

COCKTAILS SANS ALCOOL | NON ALCOHOLIC COCKTAILS

*SODAZUR Seedlip Gin Sans Alcool, Soda de Figuier, Piment Vert
et Spiruline Bleue | Seedlip Garden Non Alcoholic Gin, Fig Leaf
Soda, Green Pepper, Blue Spirulina*

24

*SUNSET SMOKE Pastèque, Laurier, Capucine, Wakame,
Lapsang, Chipotle, Tonic | Watermelon, Laurel, Nostortium,
Wakame, Lapsang, Tonic Water*

22

*RIVIERA HIGHBALL Amer Sans Alcool, Concombre, Yuzu, Ponzu,
Shiso, Algue Dulce | Non-Alcoholic Bitter, Cucumber, Yuzu,
Ponzu, Shiso, Algae Dulce*

24

VINS & CHAMPAGNES | WINES & CHAMPAGNES

Prix nets en Euro, T.V.A. et service compris / Net prices in Euros service included

CHAMPAGNES

	75cl	150cl	300cl	600cl
--	------	-------	-------	-------

CHAMPAGNE BRUT

Bollinger « Spécial Cuvée »	175	365	835	1 780
Ruinart « Blanc de Blancs »	225	465	1 850	-

CHAMPAGNE PRESTIGE

Dom Pérignon « Vintage »	455	1 400	5 200	18 000
« Cristal » Roederer	495	1 750	-	
Krug Grande « Cuvée »	475	1 550	6 500	-

CHAMPAGNE ROSÉ & PRESTIGE

Bollinger	195	405	790	-
Dom Pérignon	875	-	-	38 000
« Cristal » Roederer	-	2100	-	-

CHAMPAGNE À LA COUPE | BY THE GLASS

Laurent Perrier « Cuvée Brut »	28
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	37

VIN AU VERRE | WINE BY THE GLASS

BLANC

AOP Chablis, Domaine Pinson	2020	24
-----------------------------	------	----

ROUGE

Pernand Vergelesses 1 ^{er} Cru Ile des Vergelesses, Domaine Dubreuil-Fontaine 2020	29
--	----

ROSE

AOP Côte de Provence Domaines Ott, Château de Selle	24
---	----

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

CLASSIQUES | CLASSICS 25

AU CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE 28

PAPER PLANE *Bourbon, Aperol, Amaro, Citron Jaune | Bourbon, Aperol, Amaro, Lemon*

MAI TAI *Rhum Blanc, Rhum Ambré, Cointreau, Orgeat, Citron Vert | White Rum, Dark Rum, Cointreau, Orgeat, Lime*

SOUTHSIDE RICKEY *Gin, Menthe, Citron Vert, Sucre, Tonic | Gin, Mint, Lime, Sugar, Tonic Water*

ROSITA *Tequila Blanco, Vermouth Rouge, Vermouth Dry, Campari | Tequila Blanco, Sweet Vermouth, Dry Vermouth, Campari*

OLD CUBAN *Rhum Ambré, Citron Vert, Sucre, Menthe, Bitters, Champagne | Dark Rhum, Lime, Sugar, Mint, Bitters, Champagne*

BLOODY CAESAR *Vodka, Jus de Tomates, Mélange d'Epices, Saveurs Marines | Vodka, Tomato Juice, Spice Blend, Seafood Flavours*

BOULEVARDIER *Campari, Vermouth Rouge, Bourbon | Campari, Sweet Vermouth, Bourbon*

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

CLASSIQUES | CLASSICS 25

AU CHAMPAGNE | WITH CHAMPAGNE 28

HEMINGWAY DAIQUIRI *Rhum, Maraschino, Pamplemousse, Citron Vert, Sucre | Rum, Maraschino, Grapefruit, Lime, Sugar*

CETO STAR MARTINI *Vodka, Vanille, Fruits de la Passion, Citron Jaune, Champagne | Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Lemon, Champagne*

PISCO SOUR *Pisco, Agrumes, Sucre, Blanc d'Oeuf, Bitters | Pisco, Citrus, Sugar, Egg White, Bitters*

CORPSE REVIVER #2 *Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Citron Jaune, Absinthe | Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Lemon, Absinthe*

NEGRONI *Campari, Vermouth Rouge, Gin | Campari, Sweet Vermouth, Gin*

SPRITZ ROYAL *Aperol, Champagne, Liqueur de Bergamote, Eau Gazeuse | Aperol, Champagne, Bergamot liqueur, Sparkling Water*

SPICY TOMMY'S MARGARITA *Tequila Blanco, Citron Vert, Nectar d'Agave, Piment Jalapeno | Tequila Blanco, Lime, Agave Nectar, Jalapeno*

CETO DIRTY MARTINI *Gin Marin, Baldoria Vermouth Umami, Ponzu, Colatura Di Alici | Sea Gin, Baldoria Umami Vermouth, Ponzu, Colatura Di Alici*

SPIRITUEUX AUTOUR DU MONDE | SPIRITS AROUND THE WORLD

Prix nets en Euro, T.V.A. et service compris / Net prices in Euros service included

WHISKIES | WHISKYS (4cl)

AFFINÉS AU LARGE D'OUessant | REFINED OFF OUessant COAST

Benjamin Kuentz, « Uisce de Profundis », Single Malt 69
C'est un whisky revenu des profondeurs marines où il a pris le temps de vieillir et de se charger en salinité | Plunged under water & refined on the seabed, this aged whisky developed marine salinity

Benjamin Kuentz, « Millésime Aquae », Single Malt 75
Revenu des profondeurs marines où il a été affiné en fût de 10 litres sous la mer, puis assemblé | Returned from the depths of the sea where it was refined in 10 liter barrels under the sea, then assembled

COGNAC (4cl)

AFFINÉS AU LARGE D'OUessant | REFINED OFF OUessant COAST

Normandin-Mercier, 1976 Petite Champagne Océan 161
Ce Cognac très rare, issu d'une année mémorable, a été vieilli sous l'océan en bouteille | This very rare Cognac, from a memorable year, was aged under the ocean in the bottle

RHUMS | RUMS (4cl)

Navires marchands, Navios ou bien Flibustiers sont les noms qui nous transportent au fil des océans et des mers paradisiaques à la découverte du Rhum

Merchant ships, Navios or Flibustiers are the names that transport us over oceans and heavenly seas to discover Rum

AMÉRIQUES | AMERICAS

GUYANE | GUYANA

El Dorado « Diamond Port Mourant » 2010 58

De tradition Anglaise, issu de la distillerie Demerara il est vieilli en anciens fûts de Bourbon | From the English tradition, from the Demerara distillery, it is aged in old Bourbon barrels

NICARAGUA

Compagnie des Indes « Boulet de Canon » N° 12 32

De tradition Espagnole, il est vieilli selon la technique « Fat Wash », aux arômes de Barbecue et fumé | From the Spanish tradition, it is aged using the "Fat Wash" technique, with aromas of barbecue and smoke

VÉNÉZUELA

Diplomatico Single Vintage 2005 66

Rhum Vintage vieilli 12 ans dans des fûts ayant contenu du Bourbon et du Whisky de malt | Vintage Rum aged 12 years in barrels having contained Bourbon and Malt Whiskey

MEXIQUE | MEXICO

El Destilado 24

Produit dans la région d'Oaxaca, ce rhum blanc est distillé dans un Alambic « fait maison » | Produced in the Oaxaca region, this white rum is distilled in a "homemade" still

CARAÏBES | CARIBBEANS

AOC MARTINIQUE

JM Rhum Vieux Agricole Hors d'âge « 1845 » 62
Assemblage de Rhums agricole ayant vieilli au minimum 10 ans
| Blend of agricultural rums aged at least 10 years

Trois Rivières « Cask Strenght » 2006 34
Unique en termes de vieillissement, c'est un brut de fût affiné
en bois neuf du Missouri | Unique in terms of ageing, cask
strength, refined in new wood barrels from Missouri

JM Rhum Vieux Agricole Millésimé 2003 68
Brut de fût qui a vieilli 11 ans en fût de chêne | Cask strength
aged 11 years in oak barrels

OCÉAN INDIEN | INDIAN OCEAN

ÎLE MAURICE | MAURITIUS ISLAND

Gold of Mauritius « Solera 8 ans » 32
Rhum de mélasse, il est vieilli en fûts Sud-Africains | Molasses rum, it is aged in South African barrels

Compagnie Indes « Mauritius secret 9 ans » 2010 39
Single Cask Agricole, vieilli 10 ans | Single Cask Agricole, aged 10 years

LA RÉUNION | REUNION ISLAND

Isautier Rhum « Vieux 7 ans » 29
Rhum traditionnel, c'est la sixième génération qui fait vieillir ses Rhums en fûts de chêne Français | Traditional rum, it is the sixth generation that ages its Rums in French oak barrels

OCÉAN PACIFIQUE | PACIFIC OCEAN

AUSTRALIE | AUSTRALIA

Compagnie des Indes « Secret » 30
Ce rhum de tradition anglaise a été affiné en fûts de "Fino Sherry" pendant 8 mois | This traditional English rum was refined in "Fino Sherry" barrels for 8 months

ÎLES FIDJI | FIJI ISLAND

Van'ua Rum 22
Assemblage de Rhums Fidjiens vieilli de 3 à 5 ans | Blend of Fijian rums aged 3 to 5 years

SPIRITUEUX | SPIRITS (4cl)

WHISKEYS

D'un verre Printanier, Benjamin Kuentz, France	32
Uisce de Profundis, Benjamin Kuentz, France	69
Millésime Aquae, Benjamin Kuentz, France	75
Uberach "Cask Bleu", France	36
Uberach "Cask Vert", France	36
Glenmorangie 10 ans Highland, Écosse	38
Johnnie Walker Blue Label, Écosse	74
Glenfiddich 12 ans Speyside, Écosse	22
Macallan 12 ans Speyside, Écosse	28
Talisker 18 ans Skye, Écosse	46
Caol Ila Moch Islay, Écosse	26
Bushmill, Irlande	20
Bulleit Bourbon, USA	20
Maker's Mark Bourbon, USA	22
Yamazaki 12 ans, Japon	48
Yamazaki 18 ans, Japon	95

GINS

Beefeater	22
Hendrick's.....	24
Hendrick's Neptuna.....	26
Monkey 47	32
Gin Mare.....	24
Distillerie du Petit Grain, Gin aux Agrumes	28
Distillerie du Petit Grain, Gin d'Avril	28
Comte de Grasse "44° N"	42
Isle of Bute	32
Isle of Harris.....	32
Muma.....	30

RHUMS | RUMS

Havana Club 3 Ans.....	20
Isautier 7 Ans	29
Santa Teresa 1796 Solera.....	30
El Distelado Oaxaca	24
Compagnie Des Indes « Secret ».....	30
Compagnie Des Indes Boulet De Canon N°10	32
Compagnie Des Indes « Mauritius Secret 9 ans ».....	39
Vanùà Rum.....	22
Gold Of Mauritius 8 Ans	32
El Dorado Diamond Port Mourant 2010.....	58
Clément Alligator Private Cask	30
Trois Rivières Cask Strength 2006	34
JM Rhum Vieux Agricole Hors d'âge 1845	62
JM Rhum Vieux Agricole Millésime 2003.....	68

VODKAS

Ketel One	22
Grey Goose	24
Belvedere	24
Beluga « Noble ».....	24
Beluga « Gold Line»	48

TEQUILAS & MEZCAL

Altos Blanco	24
Don Julio Blanco	24
Patron Silver.....	34
Mezcal Union	22
Del Maguey Vida.....	26
Clase Azul Plata	36
Clase Azul Reposado	48
Clase Azul Añejo	250

APÉRITIFS, VERMOUTHS, AMERS | APERITIFS,
VERMOUTHS, BITTERS (4cl)

Aperol	16
Campari	16
Martini Bianco.....	16
Martini Rosso	16
Lillet Blanc.....	16
Pastis Henri Bardouin	16
Fernet Branca	16
Averna	16

DIGESTIFS (4cl)

EAUX DE VIES & COGNACS

Normandin-Mercier 7 ans Bio VSOP	28
Fanny Fougerat VSOP « Petite Cigue »	29
Fanny Fougerat XO « Iris Poivré »	34
Hennessy XO	52
Normandin-Mercier ,1976 Petite Champagne.....	84
Delamain « Early Landed »	88
Hennessy Paradis	112
Rémy Martin XO	58
Rémy Martin Louis XIII	360

ARMAGNACS

Château de Lacquy, 1978	49
-------------------------------	----

BAS-ARMAGNACS

Darroze, Domaine de Bellair 1985.....	46
Darroze « Luxe Gascon » 1924	714

CALVADOS

R. Groult du Pays d'Auge 8 ans	22
R. Groult du Pays d'Auge Doyen d'Age	48

GRAPPA

Nonino, Grappa Moscato.....	22
Nonino, Grappa Riserva 8 ans	36

EAUX DE VIE DE FRUITS

Metté Distillerie, Marc de Riesling	24
Distellerie du Petit Grain, Cerise	41
Windholtz, Mirabelle d'Alsace.....	28
Windholtz, Framboise d'Alsace	28
Domaine des Lambrays, Fine de Bourgogne	96

LIQUEURS

Crème de Cassis, Gilles Joannet 16%	22
Liqueur de Framboise, Gilles Joannet	22
Liqueur de Pêche de Vigne, Gilles Joannet	22
Limoncello Bio de Menton	22
DOM Bénédicte	22
Chartreuse Verte.....	29
Sambuca Molinari.....	22
Amaretto Disaronno.....	22
Kahlua	22
Cointreau	22
Saint-Germain.....	22